OBSERVATIONS SUR LA CULTURE MATÉRIELLE DACQUOISE DU XVIIIe SIÈCLE

> *"J'imagine un immeuble parisien dont la façade a été enlevée [...] de telle sorte que, du rez-de-chaussée aux mansardes, toutes les pièces qui se trouvent en façade soient instantanément et simultanément visibles. Le roman [...] se borne [...] à décrire les pièces ainsi dévoilées et les activités qui s'y déroulent".*
>
> G. Perec, Espèces d'espaces (1974).

Les gestes et les objets de la vie quotidienne sont des témoins du fonctionnement et des aspirations d'une société : pour celle de la petite, mais active, cité de Dax, au XVIIIe siècle, les archives notariales, municipales ou judiciaires, des relations de voyageurs, et aussi quelques vestiges du passé, nous renseignent au sujet du quotidien, de la maison et de son mobilier, de la table, du vêtement.

L'habitat : entre héritages et innovations

1) *Matériaux et formes de la maison dacquoise*

La progression de la construction de pierre au cours du XVIIIe siècle ne doit pas occulter le maintien de quelques maisons à pans de bois ; si les plus modestes de ces bâtisses ne sont hourdées que d'un simple torchis, à l'instar de celle en fort mauvais état que le marchand boucher J. Daleau possède, rue des Bains, les autres sont d'une belle facture : ainsi la maison dotée d'une façade de bois de chêne et de brique qui appartient au jurat Becanne en 1758 et qui se trouve "précieusement située dans un endroit des plus fréquentés et usités", à savoir un angle de la rue Saint-Vincent, près de la place de la cathédrale. La pierre employée à l'édification de la plupart des maisons provient pour l'essentiel des carrières de Bidache : elles fournissent aussi bien les moellons qui, joints avec du "bon mortier fait à chaux et à sable", forment les murs, que les pierres de taille employées pour réaliser les encadrements des croisées ou des portes et les encoignures. "La pierre de Bidache est inaltérable, les gelées et les vicissitudes de l'air n'ont sur elle aucun pouvoir", cependant tous les blocs ne présentent pas les

* 1, rue d'Embarthe - 31000 Toulouse

mêmes qualités esthétiques : la plupart sont gâtés par la présence de veines de silex que les ouvriers qualifient de *teignes* ; aussi, la belle pierre n'est-elle réservée qu'aux plus fortunés qui peuvent exiger des marchands des lots réguliers sans la moindre pierre *teigneuse* (c'est peut-être pourquoi Malesherbes constate en 1767 que "la ville de Dax est bâtie en pierre de taille et en moellons calcaires qui n'ont rien de remarquable"). Le bois conserve, même dans les constructions qui utilisent du solide calcaire, une importance considérable qui fait que l'incendie reste un péril réel : lors de la visite de l'atelier sur le derrière du magasin de la maison du droguiste Mauvoisin où celui-ci fabrique illicitement de "gros cierges", les experts remarquent que le risque de sinistre est grand, malgré les murs de pierre de Bidache, car le plancher du premier étage qui n'est pas situé à plus de neuf pieds du sol du rez-de-chaussée est en bois de pin. Les toitures sont couvertes de tuiles canal dont la qualité varie en fonction du degré de cuisson [(1)].

Les maisons, bâties sur des parcelles étroites, n'ont qu'une faible élévation : la plupart ne comportent, en sus du rez-de-chaussée, que deux étages d'une hauteur décroissante tandis que les plus hautes, comme celle qu'occupe Dargoubet au début de la Révolution, ne s'organisent que sur quatre niveaux. Selon J.-A. Dulaure qui visite Dax à la fin de l'Ancien Régime, les maisons sont dépourvues de cave dans la majeure partie de la ville à cause de l'eau qui y affleure dès dix ou douze pieds de profondeur. Quelques logis se distinguent par une surface plus étendue que la moyenne : certains sont édifiés sur des parcelles plus larges, alors que d'autres sont formés par la réunion de plusieurs bâtisses, ainsi "les deux maisons jointes ensemble qui communiquent l'une à l'autre" que l'avocat M. Duboucher vend en mai 1790 [(2)].

2) La chaleur, la lumière et l'eau, entre nécessité et luxe

Ses fonctions de principale source primaire de chaleur et de lieu de cuisson de la plupart des aliments placent la cheminée au cœur de la vie domestique ; du fait de cette situation, l'âtre se trouve au centre d'une symbolique du logis, ainsi que le rappelle l'attouchement de la crémaillère lors de la prise de possession d'une maison. Par conséquent, la facture des cheminées susceptibles d'être exposées au regard de visiteurs est soignée : alors que dans la plupart des demeures, des chambranles "en bois de chêne de bonne qualité, bien conditionné et proprement travaillé" sont d'une distinction suffisante, le bâti des cheminées placées dans les plus belles pièces des résidences des élites dacquoises exploite les charmes de matériaux prestigieux, ainsi le marbre ; les évolutions du goût contraignent parfois les propriétaires fortunés à faire réédifier certaines de leurs cheminées, à l'image de la veuve J. Ladouch qui débourse en 1750 quatre cent quatre-vingts livres et demie pour que celle de la chambre du devant de sa maison de la rue des Bouchers soit démolie et rebâtie "à la mode". L'habillage et la décoration d'une cheminée servent bien souvent à montrer l'aisance des occupants d'un logement : bien des fortunes s'expriment par la présence d'une glace de trumeau surmontée parfois de boiseries sculptées, et par l'alignement sur le chambranle des pièces d'une belle garniture. Même l'aspect des ustensiles nécessaires à l'entretien du feu varie selon les fortunes ou les fonctions des foyers ; ceux des âtres modestes ou placés dans les cuisines des grandes maisons sont simplement de fer, alors que ceux des cheminées des belles chambres des logis cossus possèdent une plus-value esthétique, ainsi les *chenets à grille garnis de cuivre argenté* des pièces d'apparat du château de Dax. Bien des cheminées, fort mal entretenues, n'ont qu'un tirage médiocre et occasionnent parfois des incendies ; aussi lorsqu'un départ de feu dans la maison de la demoiselle Guimard met en péril les autres bâtisses de la rue Saint-Vincent, les édiles rappellent-ils la nécessité d'un ramonage régulier, bien qu'en l'occurrence le conduit de la cheminée à l'origine du sinistre eût été "ramoné depuis quinze mois". Néanmoins, une "désolidarisation entre les éléments du décor mural et le chauffage", perceptible dans la seconde moitié du siècle, témoigne d'une relative amélioration des conditions de chauffage dans les logements de l'élite urbaine : en effet, si les somptueuses tapisseries d'Aubusson ne disparaissent pas totalement des logements les plus cossus, les papiers peints y progressent, ainsi l'évêque Le Quien de la Neufville fait poser sur les murs de certaines pièces du château de Saint-Pandelon dans les années 1770, du papier imprimé acheté à un fabricant bordelais [(3)].

Les façades édifiées dans le goût du XVIIIe siècle favorisent la pénétration des rayons du soleil dans les intérieurs, par les grandes baies des premiers étages (voir photo) et, pour les plus belles d'entre elles, les *occuli* des combles ; au prix de quelques travaux, des habitations anciennes s'ouvrent plus à la clarté diurne, telle cette maison de la rue Maubourguet dont le contrat de location prévoit entre autres transformations, le percement d'une demi-croisée. Face à la pénombre qui règne encore dans bien des appartements et à l'obscurité nocturne, l'équipement des ménages est bien inégal : les plus modestes ne disposent que d'un petit nombre de supports, comme le serrurier V. Saint-Cristau qui se contente d'une lanterne de fer-blanc et d'une paire de chandeliers d'airain, et utilisent surtout de la fumante chandelle de résine qu'ils achètent ou qu'ils fabriquent eux-mêmes en dépit des interdictions au moyen d'un *tes de cuivre avec une queue de fer* ; en revanche, dans les intérieurs cossus, les supports sont plus nombreux, ainsi l'ancien cabaretier A. Berhonde a conservé pour son usage trois paires de chandeliers et deux à main, et les appareils d'éclairage de meilleure



Fenêtre du premier étage d'une maison dacquoise du XVIIIe siècle.

qualité : la chandelle de suif qui se décline en plusieurs calibres suffit souvent à l'ordinaire mais cède la place, lors des grandes occasions, à la belle bougie de cire. De par l'utilisation parcimonieuse de la lumière à laquelle bien des ménages sont contraints, sa grande dépense acquiert une dimension ostentatoire qui confine au luxe et que renforce la qualité des supports d'apparat que se plaisent à exhiber les élites : A. Dusolles de Saint-Martin, chanoine de la cathédrale, dispose de flambeaux argentés, assortis aux mouchettes qui les accompagnent, et le marquis de Poyanne a fait installer au château de Dax un "grand lustre de cristal à perles garni de huit bobèches avec sa boule au bas, trois plateaux de glace enchâssés dans des cuivres argentés avec cinq bobèches de cristal pour le feu" (un tel objet est particulièrement rare, aussi reste-t-il l'apanage d'une élite fort restreinte : à la mort du marquis, il est acheté, vraisemblablement pour le compte de Monseigneur, par le maître d'hôtel de l'évêque) (4).

Au début du siècle, trois puits (dont deux, ceux de l'évêché et des Capucins, restent en usage par la suite, moyennant des réparations car les domestiques qui les utilisent "se plaisent à les dégrader" alors que celui de Saint-Vincent est comblé) et des petites fontaines sises dans les faubourgs de Saint-Pierre et de Saint-Vincent assurent médiocrement l'essentiel de l'approvisionnement en eau potable ; au cours du siècle, la situation s'améliore quelque peu, sans pour autant que l'eau "bonne à boire" perde son statut de denrée rare : dans les années 1730, l'adduction des eaux de la source de Picheteule et de celle du pré de M. Phonté vers la ville est réalisée ; une nouvelle fontaine, à côté du palais épiscopal, dispense alors leurs eaux... jusqu'à ce qu'elle se tarisse dans les années 1765, avant d'être remise en service grâce à des travaux dirigés par un ingénieur parisien qui conduit également l'eau à la place des Cordeliers et contre le parapet de la place Poyanne. Les jurats tentent d'empêcher des pratiques qui nuisent à la qualité du précieux liquide et interdisent notamment de laver du linge dans le bassin de la fontaine de Notre-Dame ; il est difficile de connaître l'efficacité de leurs mesures, toutefois, J.-A. Dulaure, qui écrit que, contrairement à ce que nombre d'auteurs ont prétendu à la suite de Piganiol de La Force, les Dacquois ne boivent pas de l'eau de la fontaine d'eau chaude refroidie, trouve que celle de la fontaine de la place Dauphine est "très bonne". Pour les besoins du ménage, l'eau tirée des fontaines ou des puits et transportée dans des cruches de terre n'est utilisée qu'avec parcimonie : "éclaircir la vaisselle" dans un petit baquet n'en emploie que de faibles quantités, tandis que la lessive est bien souvent confiée à des blanchisseuses qui travaillent sur les berges de l'Adour ; aussi disposer d'eau en quantité est-il un signe de distinction que la fontaine de cuivre ou de faïence matérialise dans les logis aisés. La consommation de glace stockée dans la glacière de Saint-Vincent ne concerne qu'une minorité de Dacquois ; les trois cent quatre-vingt-cinq charretées de glace empilées dans celle-ci au vingt et un mars 1762 proviennent de onze villages, mais Saint-Vincent assure à lui seul près du tiers de la froide livraison (5).

3) *Les usages et les évolutions du mobilier*

Bien des actes fondamentaux de la vie familiale se déroulent dans le lit ou autour du lit des maîtres de maison qui est successivement "Triste comme une tombe ou joyeux comme un nid" ; par conséquent, une grande importance (dans la mesure que la fortune du ménage autorise et parfois même au-delà) est accordée à l'aspect de ce meuble qui s'offre nécessairement à des regards autres que ceux du noyau familial : au cours du siècle, les motifs chatoyants des toiles peintes (songeons à la cotonnette à flammes qui absorbe les rêves de la veuve du tailleur P. Harran) se diffusent et bien qu'à la veille de la Révolution, bien des couches populaires possèdent encore des rideaux de cadis, elles apparaissent parfois derrière le chaud lainage, ainsi la couche du tourneur P. Betlocq comporte une courtepointe de cotonnette et un ciel de *toile à peinture*. Tous les lits n'apportent pas les mêmes agréments aux dormeurs : le contraste saisissant qu'offrent dans la même pièce le lit de J. Darrigrand doté de deux matelas, d'une bonne paillasse et d'une couverture et de rideaux usés mais encore solides, et celui de sa

servante, aux rideaux, à la courtepointe et à la couverture rompus et dont l'unique matelas fatigué repose sur une paillasse fort usée, se retrouve dans maintes comparaisons entre les couches des plus humbles et celles des mieux lotis ; en outre, la finesse des draps varie d'un lit à l'autre, du lin fin au rude chanvre en passant par l'étoupe et l'*entremêlé*, et seuls ceux qui disposent d'une quantité suffisante de draps peuvent, compte tenu des rythmes du blanchissage, renouveler assez fréquemment ceux de leur couche dont la tiédeur, que certains accroissent lors des froides nuits d'hiver grâce à la chaleur dispensée par une bassinoire, favorise la prolifération d'une microfaune agressive (6).

L'emploi du coffre décline nettement au cours du siècle, néanmoins, cet objet ne disparaît pas et à la veille de la chute de l'Ancien Régime, presque tous les intérieurs en comptent encore au moins un ; cependant, il s'agit alors souvent d'un exemplaire ancien placé dans des espaces annexes et voué à des usages spécifiques, tels que le stockage du salé, ou d'un meuble pratique qui se glisse sous le lit et accueille quelques effets personnels. La progression du rangement vertical se matérialise essentiellement dans la large diffusion des différentes formes d'armoire, de buffet ou de cabinet et dans celle du vaisselier dont les portes supérieures de certains modèles sont *à grillage*, car les meubles à tiroirs que sont la commode et les bureaux restent l'apanage d'une étroite minorité.

Le banc qui faisait partie du mobilier usuel de la fin du XVIIe siècle, ainsi il jouxtait quatre des tables de la demeure du maître chirurgien P. Casade, n'apparaît plus guère en dehors de quelques intérieurs faubouriens dès le début du siècle suivant. Les sièges individuels, dont les plus courants sont les chaises garnies de paille ou de jonc tressé, témoignent dans la plupart des intérieurs d'une potentialité de sociabilité importante, même dans des logis fort modestes comme celui du jardinier M. Laborde où s'accumulent, dans la cuisine, huit chaises. Par delà l'abondance de tables aux formes variées et le mobilier ludique, la sociabilité raffinée de l'élite dacquoise se matérialise par des sièges confortables, le maître du château de Dax propose, par exemple, à ses hôtes des *fauteuils en canne de Hollande* et des *duchesses* dont les plus belles coûtent plus de cent cinquante livres ; au gré des reventes, les meubles les plus prestigieux ont pu être adoptés par une élite urbaine élargie aux plus puissants des maîtres de métiers : au début de la tourmente révolutionnaire, le chirurgien Durosier a acquis et placé dans les salles d'apparat de sa demeure, douze cabriolets garnis de damas, une bergère de satin bleu à fleurs, un sofa et quinze fauteuils qui faisaient partie du mobilier de la maison Teulade, une propriété de l'évêque Le Quien de la Neufville (7).

Comme dans les campagnes d'alentour, le chêne et le pin sont dès le début du siècle les essences les plus utilisées : le noyer ne sert que pour la fabrication de quelques meubles de qualité, tels l'un des cabinets et les tables de l'appartement de la demoiselle Des Sablons, et l'engouement pour le cerisier (avec lequel sont réalisés notamment des sièges et des commodes) dans la seconde moitié du siècle, ne concerne qu'une minorité aisée. Quelques coffres de Hollande, en sapin, participent d'un mobilier portuaire et rappellent la proximité de la porte océane bayonnaise ; les meubles composés en bois exotiques (tels que les commodes bombées, plaquées en bois de rose et recouvertes de marbre du château de Poyanne) restent, comme les pièces d'ébénisterie (P. Grateloup possède un *bureau en marqueterie à trois tiroirs*), l'apanage d'une minorité des plus étroites et sont le produit de diverses influences, quand ils n'ont pas été fabriqués en dehors de la région (8).

La diversité des pratiques épulaires

1) Les ustensiles de table

Le triomphe des céramiques, net dans le dernier tiers du siècle, transforme en profondeur le cycle de vie de la vaisselle : à des ustensiles qui peuvent être plusieurs fois refondus, ainsi lors du "renouvellement" de la vaisselle de P. Magesse trente-trois livres d'étain achetées au nommé Larribière ont été "mêlées" à l'ancien stock de métal, succèdent des objets que les notaires ne prennent parfois même pas la peine de dénombrer avec précision, puisqu'ils sont "sujets à être cassés".

Cette vaisselle fragile présente une grande diversité ; alors que les ménages modestes se contentent de *terre commune* ou d'une faïence bas de gamme, les élites adoptent, au gré des modes, des céramiques fines aux décors variés telles que la faïence festonnée, motif fréquent dans la production samadétoise, ou les porcelaines aux peintures chatoyantes et parfois rehaussées d'un liseré doré, qui sont les plus prestigieuses de toutes (9).

Au cours du siècle, la fourchette est venue rejoindre la cuillère sur la plupart des tables, en revanche, le couteau reste fort rare, sans doute à cause de l'attachement des Dacquois, même fortunés, à leurs canifs : le négociant F. de Puyo, qui fait placer sur ses tables de réception, à côté des couverts d'argent, des couteaux à manche d'étain, utilise sans doute au cours de certains repas quotidiens le canif qu'il garde en permanence dans la poche de sa culotte.

La diffusion du verre reste limitée, cependant que ses formes les plus spécialisées et les plus raffinées deviennent des éléments nécessaires de la distinction épulaire, ainsi les petits gobelets à liqueur ou les verres en cristal. La qualité du linge de table varie selon les fortunes et, chez les plus aisés, selon les occasions : les services ouvrés avec soin, ainsi ceux à *bourdon*, qu'ils soient d'entremêlé ou de lin fin ne servent guère qu'à parer les plus belles tables de l'année, du linge plus commun suffisant en général pour l'ordinaire (10).

2) Les "pains quotidiens"

La qualité du pain qui constitue le fond de la ration alimentaire varie considérablement en fonction des fortunes. Parmi les quatre pains dont la mercuriale reconnaît l'existence en temps ordinaire, deux sont de pur froment (le *blanc pur* est le plus raffiné, le pain bis ou *ronté* étant réalisé avec une farine plus grossière) ; ce sont les deux pains les plus coûteux, ainsi le vingt-deux octobre 1765, la livre de pain bis atteint deux sous cinq deniers alors que celle de blanc vaut deux deniers de plus. Les autres catégories de pain, dans lesquelles le seigle intervient en quantité variable, sont bien plus abordables : la livre de pain *moitié froment, moitié seigle* coûte moitié moins cher que celle de pain blanc alors que le prix du *seigle pur* est deux fois moins élevé que celui du *ronté*. Le maïs, dont la présence est attestée sur le marché dacquois dès la fin du second tiers du XVIIe siècle, intervient sans doute, comme à Bayonne, dans l'alimentation des ménages les plus modestes ; les élites l'apprécient néanmoins sous la forme de *milas*, un "mets de fantaisie", selon l'expression d'A. Parmentier, servi en collation. Outre les légumes secs qui interviennent dans le potage, les châtaignes dont la production est mentionnée dans certaines propriétés de campagne à l'instar du bien de Mouscardès que possède Dargoulet, complètent à l'occasion cette ration glucidique, alors que la consommation du riz, présent en faible quantité dans les boutiques de quelques marchands, reste exceptionnelle. L'oignon et l'ail sont fort usités dans les préparations qui mijotent sous la couverte du chaudron ou du pot et qui constituent l'accompagnement majeur du pain ; les jardiniers des faubourgs cultivent également bien d'autres *herbes potagères* et des racines dont la production reste largement tributaire des aléas climatiques : au début d'août 1753, le jardinier J. Lagarde ne peut guère compter que sur sa réserve d'ail et ses cent cinquante cordes d'oignons "pour la nourriture journalière de la maison et pour pouvoir amasser s'il lui est possible de quoi pouvoir acquitter la ferme à venir "car une grande sécheresse fait que les autres herbes potagères" sont de peu de conséquence" [11].

L'alternance entre le Maigre et le Gras mais aussi le poids inégal des bourses familiales expliquent l'emploi de divers corps gras dans les cuisines dacquoises. Le porc fournit des matières grasses de qualité comme le saindoux dont les quarante onces atteignent une livre et demie le vingt-huit octobre 1770, ou le lard "bien beau et paré sans maigre ni vendresque" qui à la même date ne coûte qu'un sol de moins par livre ; la graisse pour la conservation de salé dans les lourds pots de terre, qu'elle soit de cochon ou de palmipèdes gras, est elle aussi, à mesure que la viande est utilisée, employée en cuisine. L'huile d'olive qui se détaille dans certaines boutiques, sert dans les maisons cossues à la cuisine des jours maigres et, lorsqu'elle est présentée sur la table

dans un bel huilier qui l'associe au vinaigre, à l'assaisonnement de quelques entremets ; dans les cuisines populaires, elle se substitue au lard quand il est trop onéreux. Par la porte océane bayonnaise, du beurre salé en provenance de l'Europe du nord-ouest pénètre dans la région ; comme les fromages de Hollande qu'E. Destrade paie cinq sous quatre deniers à ses fournisseurs, ce produit de qualité médiocre est à la portée de bien des bourses. Les élites se distinguent par un goût marqué pour les frais laitages gras qu'évoquent notamment les petits pots à crème ou à lait que possède le Marquis de Poyanne et d'aucuns, pour satisfaire ce penchant lipophile, ont importé du bétail breton dont la réputation laitière est déjà bien établie [12].

Les consommations carnées diffèrent fortement d'un ménage à l'autre, en fonction des fortunes, tant par leur fréquence que par la quantité et la qualité des viandes employées ; si la présence, de chez P. Duval, de nombreux ustensiles destinés à la préparation de celles-ci (tourtières, friquets qui permettent d'égoutter le bouilli, grande fourchette, poêles, grils, lèchefrite, tournebroche et petites broches *pour le gibier*) témoigne probablement d'une consommation régulière de chair, il est en revanche plus délicat de tirer des conclusions des successions populaires où figurent souvent quelques médiocres instruments de fer : combien de fois dans l'année, de la viande cuit-elle dans la poêle, sur le petit gril ou au rythme de la rotation de la simple broche ? En outre, bien des fois, les chairs que consomment les plus modestes mitonnent dans l'anonymat du pot [13].

Le porc occupe une place bien singulière parmi les chairs. Le boudin, qui avec les saucisses constitue une des formes principales de la consommation de cet animal en frais, révèle la distance symbolique qui existe entre le goret et les autres bestiaux : alors que le sang des animaux de boucherie participe de l'impur ("aucune tripaille, boyau et sang des bestiaux ni aucune autres choses sales" ne doivent être jetés dans la rue mais conservés dans des récipients avant d'être déversés dans le fleuve entre neuf et dix heures du soir), celui du porc intervient dans un mets apprécié, aussi le marchand malhonnête qui violerait cet interdit, en employant dans ses boudins d'autres sangs que celui de porc, devrait-il verser une fort lourde amende de cinquante livres. Tandis que la plupart des autres viandes sont destinées à une consommation en frais et sont achetées en petites quantités (l'achat de viande modal du greffier Ducos pèse une demi-livre), le cochon traité en salaison sèche ou conservé dans la graisse permet de constituer des réserves dont l'importance varie selon les fortunes ; *lard gras et maigre, bendresque*, côtes, filets, épaules, oreilles et jambons sont des denrées coûteuses lorsqu'elles apparaissent au cœur de l'hiver sur les étals (elles valent quatorze sous la livre le sept décembre 1785) et s'il ne faut

pas négliger les produits de l'élevage domestique qui échappent à ce circuit marchand, il ne faut pas oublier que le sel nécessaire à leur conservation doit être acheté et que son prix, plus élevé qu'à Bayonne du fait des coûts de transport, limite les possibilités de stockage des plus modestes : en mars 1750, le prix théorique d'un sac de sel est de deux livres sept sous, mais le sel gris manquant depuis le début de l'année, les marchands doivent acheter du sel blanc de Saint-Gilles à trois livres et demie le sac. La chair de bœuf est, compte tenu de l'interdiction de débiter de la vache (contrairement à ce qui se fait à Saint-Paul) de la brebis ou de la chèvre, la viande de boucherie la plus grossière et la plus abordable sur le marché dacquois, ainsi en 1736, son prix est d'un quart inférieur à celui du mouton ; cependant, au cours du siècle, une hiérarchie nette s'instaure entre les différentes parties du bœuf : sur les taxes des dernières années de l'Ancien Régime, alors que le *devant du bœuf* est la viande de boucherie la moins onéreuse, le prix du *derrière* dans lequel se découpe l'aloyau apprécié du lieutenant général en exercice en 1773, de la poitrine et de la langue, est au même niveau que celui du mouton. Les jurats ont fort à faire pour assurer un approvisionnement régulier de la ville en bœuf de qualité, ainsi ils défendent aux bouchers de permettre que les bœufs participent à des courses lors des "grandes chaleurs de l'été" pour tenter de maîtriser un peu plus longtemps le grave problème de la corruption rapide des viandes, et face aux animaux visiblement malades, ils font appel à des experts : le vingt-deux mai 1760, un bœuf "malade" est présenté à deux bouchers qui concluent qu'il "avoit une rétention d'urine et qu'il pouvait avoir par ailleurs quelqu'autre maladie" ; après son abattage, la carcasse de cet animal est examinée par deux aubergistes qui, à la vue de la viande "extrêmement rouge" et de la noirceur des extrémités du ventre et d'une partie du suif, déclarent qu'ils se garderaient bien de manger de la viande de ce bœuf et que "pareille viande pourrait porter un préjudice considérable aux habitants", aussi la carcasse débitée en quatre quartiers est-elle jetée dans l'Adour. La consommation de mouton et de veau, même chez les consommateurs réguliers de viande, est bien moindre que celle de bœuf : parmi les quatre-vingt-deux achats de boucherie du greffier Ducos que nous connaissons, le mouton n'est mentionné qu'à sept reprises et le veau, trois fois ; alors que le mouton se débite toute l'année, le veau est une viande saisonnière, ce qui explique en partie son statut de viande la plus coûteuse du marché dacquois, sa livre coûtant, par exemple, quatorze sous en avril 1781, un prix qui dépasse de plus d'un cinquième celle de *devant* de bœuf. Les volailles les plus grasses sont celles qui ont la faveur des élites locales : les chapons et les dindes disputent aux oies, fort abondantes dans les campagnes d'alentour, aux *canards marins* et aux *canards mulets* patiemment engraissés puis conservés dans des pots de terre, les honneurs des tables de prestige ; à la saison, cette attirance pour les chairs gorgées de graisse fait le succès des tourterelles, des roquets ou des ortolans capturés dans les environs. Les jours maigres, la plupart des ménages se contentent généralement de poissons salés, tels que la morue ou les harengs rouges que A. Nolibois détaille dans sa boutique, ou des prises fraîches les plus médiocres, comme les dernières aloses, car la plupart des espèces convoyées par les chasse-marée depuis le littoral du Marensin ou pêchées dans l'Adour sont souvent inaccessibles aux bourses les plus modestes, ainsi les meilleurs saumons capturés dans la nasse de Peyrehorade que les élites apprécient notamment cuits entiers dans de rutilantes poissonnières [14].

Les élites dacquoises apprécient fortement quelques délices sucrés. Certains fruits sont consommés en frais comme le raisin muscat dont un pied orne la façade du manoir Dargoubet à Monfort, les poires, les pommes ou les exotiques et coûteuses oranges douces à deux sous la pièce en avril 1762 ; ou ils sont servis sous la forme de fruits à l'eau-de-vie, ainsi les pêches, de compotes ou de gelées, ainsi le coing, la reinette ou la groseille. Dans les riches demeures, divers ustensiles trahissent un goût pour les gâteaux et la confiserie, ainsi les plaques pour la pâtisserie, les casseroles et les bassines pour la sucrerie des cuisines du château de Poyanne, que confirment les collations du Corps de ville, où sont consommés force *crocans*, *échaudés*, massepains, *biscotins*, bavaroises, marrons glacés, pralines, dragées et pâtes de fruit [15].

Alors qu'au quotidien, l'alternance du maigre et du gras rappelle les liens qui unissent la table et la pratique religieuse, quelques aliments rituels viennent souligner des temps forts du calendrier liturgique : à la Saint-Jean et à la Pentecôte, les membres de la Frairie du Saint-Esprit apportent du pain bénit à "la personne qui commande au château" ; à la Pentecôte, ces confrères sacrifient également un mouton qu'ils ont préalablement fait courir au "lieu du Sablar" et le partagent en quatre parts : la tête, les pieds et le ventre remis à l'hôpital du Saint-Esprit, un quartier aux Carmes, un autre aux Capucins et le dernier aux Barnabites [16].

3) *Les boissons*

Si pour couper l'eau qu'ils boivent au quotidien, les plus modestes utilisent du cidre, parfois qualifié de *pome des Basques*, ou du *petit vin* obtenu à partir du marc allongé d'eau, la majorité de la population emploie à cet usage du vin, produit dans les environs immédiats de la cité et qui bénéficie d'un privilège auquel les jurats restent fort attachés : les vins étrangers ne peuvent être vendus qu'au marché du Sablar et ne peuvent pas pénétrer dans la ville entre la Saint-Martin et Pâques. Parmi les réserves de F. de Puyo, un petit baril de vin nouveau

mais déjà de très mauvaise qualité et deux barriques et demie de vin "tendant à l'aigre" rappellent la piètre qualité du breuvage que consomme la majorité des Dacquois, et que la visite de trente-huit chais, permet de connaître plus en détail : des barriques qui y sont stockées, un peu plus de quarante-deux pour cent, contiennent du vin gris (le *Dictionnaire de Trévoux* traduit ce terme par *rubellum*, "tirant sur le rouge"), le vin blanc ordinaire et le rouge représentent respectivement vingt-six et vingt-deux pour cent du total, mais les distinctions sont parfois difficiles entre les nuances de robes et les experts préfèrent ne pas se prononcer sur le contenu de six pour cent des futailles, le reste consiste en un peu de vin blanc doux inventorié chez Guillé à la rue large. Au cours des repas de prestige, les élites consomment, outre du vin commun servi en pots sans doute coupé d'eau, quelques bouteilles de meilleure qualité dont le contenu est généralement apprécié pur (lors de la collation des magistrats du vingt-cinq avril 1762, vingt pots de vin commun, douze bouteilles de rouge et six de blanc sont servis) ; certains disposent dans leur chai de belles collections de bouteilles qu'ils enfouissent parfois dans du sable et dont les provenances sont variées, ainsi le Marquis de Poyanne apprécie notamment les bordeaux [17].

Les pratiques de sociabilité des élites font aussi, en dehors des repas, la part belle à d'autres boissons alcoolisées : tandis que l'éventail des spiritueux est largement ouvert, avec les eaux de noyau ou de fruit, comme l'*eau de coing* dont la demoiselle des Sablons conserve une bouteille, les liqueurs telles que les *ratafias*, les *crèmes* et les *huiles de liqueur*, les jurats apprécient, surtout lors des chaudes journées de juillet, outre la limonade et l'orgeat, de la bière, importée par le port de Bayonne et dont le prix s'élève à deux sous le pot durant l'été 1743 [18].

La diffusion des différentes boissons exotiques est fort inégale. Le chocolat est goûté par une partie des Dacquois fortunés et d'aucuns, à l'instar du chanoine A. Dusolles Saint-Martin qui en conserve dix livres pesant dont le coût total s'élève à vingt-six livres trois quarts, en sont de grands amateurs ; cependant, ici, l'usage de la boisson cacaotée ne semble pas s'être diffusé jusque dans les couches populaires comme cela a été le cas à Bayonne. La présence, à la fin du siècle, de cafetières dans d'humbles foyers témoigne, en revanche, d'une intégration (au moins sous la forme de consommations occasionnelles) du café dans les pratiques alimentaires populaires ; elle a été rendue possible par une diversification de l'offre : au *mauca* dont l'usage reste l'apanage de quelques consommateurs fortunés, l'économie de plantations antillaise a ajouté un café de moindre qualité, produit en quantité croissante et d'un prix bien plus accessible. Le thé, dont A. Nolibois possède, en 1733, un petit stock dans sa boutique, n'a connu qu'une diffusion très limitée. Autour de la consommation de ces breuvages, une sociabilité s'organise et implique l'assimilation de gestes et de codes (le bon maniement de la cuillère, les gestes mesurés qu'implique la fragilité des petits objets que sont la tasse et la soucoupe, ou la capacité à boire un liquide brûlant, ne peuvent s'obtenir qu'au prix d'un contrôle de soi et d'un long apprentissage) [19].

La pesanteur des apparences

1) Une certaine conception de la propreté

Dans la plupart des foyers, la toilette se limite à quelques ablutions au dessus de l'évier ou du bassin qui accompagne le pot à eau : la propreté tient surtout à la netteté des parties visibles du corps et à celle de la chemise, cet élément nécessaire de l'habillement qui constitue une seconde peau (dans le dictionnaire de Furetière figure l'expression très explicite de "nud en chemise"). Par conséquent, le rasage régulier est un élément important de la propreté masculine ; alors que les riches Dacquois, tel l'abbé Batbedat, disposent de services à barbe complets (plat, étui de rasoirs, éponge, savonnette), les plus modestes se contentent d'une visite occasionnelle chez le barbier. Le contenu des poudriers et diverses pommades parachèvent la netteté du visage des élégants des deux sexes. Au cours du siècle, une fraction de l'élite adopte, cependant, les nouveaux usages de l'eau ; d'aucuns possèdent une encombrante baignoire qu'ils relèguent bien souvent, comme J.-B. de Lalande Fabas, dans un espace annexe, en l'occurrence une petite cour, car l'aménagement d'un cabinet de toilette entièrement consacré aux usages du corps, comme celui, à la fin du siècle, du château de Dax, reste une exception ; l'utilisation du bidet, présent dans quelques intérieurs, exprime plus encore que le bain, l'intégration d'une conception de la propreté qui rompt radicalement avec l'ancienne : elle permet, selon les termes de l'*Encyclopédie méthodique de médecine* (1790), de laver "les endroits les plus constamment chauds" (de l'homme ou de la femme) et d'éviter l'"odeur fade [...] qui est la suite de la malpropreté de ce genre", ce qui est fort éloigné de la simple netteté des parties visibles du corps ; en outre, le bidet a pu intervenir dans quelques "funestes secrets contraceptifs" [20].

Les latrines aux dysfonctionnements fréquents et les simples pots de chambre dont le contenu est, encore à la fin du siècle, bien souvent déversé "pendant le jour et surtout vers les dix douze heures et la nuit" dans la rue, restent en usage dans la plupart des foyers. Toutefois, la chaise percée se diffuse, à la veille de la Révolution, elle a été adoptée par certains membres de l'élite artisanale ; en faisant fi de l'attitude tenace qui consiste à ne traiter de la défécation qu'en s'abritant derrière une histoire anecdotique ou avec des silences pudibonds, il con-

vient de remarquer que l'adoption de la chaise de commodité nécessite l'assimilation d'une technique du corps bien particulière par son utilisateur : les "besoins naturels" sont un fait hautement culturel [21] !

2) Les évolutions du vêtement

Au cours du siècle, la gamme des textiles employés pour la confection des vêtements s'est étendue ; à côté des draps auxquels nombre de Dacquois restent attachés, d'autres tissus, plus légers, connaissent une diffusion croissante ; aussi, à la fin du siècle, les étoffes que les marchands Testevin et Castets écoulent dans leur boutique offrent-elles une grande variété : des camelots dont les nuances varient du *vert d'oye* au prune, en passant par le cannelle et l'écarlate, des toiles comme la *rose de Paris*, des siamoises et un velouté satin *rayé rose*. En revanche, les formes de vêtement du plus grand nombre n'évoluent guère, l'habit de trois pièces reste la norme masculine et les Dacquoises restent fidèles à la combinaison de la jupe et de la brassière qu'une mante complète en quelques occasions, cependant que les formes de l'ostentation vestimentaire auxquelles sont attachées la plupart des élites sont aussi marquées du sceau de la permanence : l'habit taillé dans un drap de bonne origine et garni de boutons en métal précieux reste encore, dans la seconde moitié du siècle, un atout dans le jeu des apparences. Néanmoins, une minorité se distingue par sa sensibilité aux nouveautés vestimentaires ; dans ses rangs figurent les premiers amateurs de la redingote qui par la suite se diffuse et apparaît ainsi dans des garde-robes élégantes mais fort conventionnelles, telles que celle de F. de Puyo ; à la fin du siècle, avec ses pantalons unis ou d'indienne, son frac de drap de Silésie, sa chenille et ses nombreux gilets qui viennent s'ajouter à des habits dont certains sont tout d'indienne ou de soie et coton, P. Grateloup est exemplaire de cette attitude qui comporte une dose certaine d'anglophilie [22].

3) Les accessoires de la distinction

Dans cette culture des apparences une multitude d'accessoires se chargent d'exprimer la distinction parmi la foule bigarrée qui parcourt les rues de la petite cité commerçante : le bourgeois ou le noble qui arbore une épée dont la poignée, à l'instar de celle de l'arme de P. Casade, peut être en argent, et celui qui s'appuie sur une canne dotée d'un beau pommeau ne passent pas inaperçus ; que la pluie se mette à tomber avec force ou que le soleil ait trop d'ardeur et les plus aisés s'abritent sous des parapluies ou des *paresols*. D'autres menus objets sont plus discrets mais tout aussi chargés socialement, ainsi la belle tabatière d'écaille (celle du chanoine Dusolles Saint-Martin est vendue plus de six livres en 1782), les boucles de souliers en argent et les bijoux. La montre, proche de ces derniers par les matériaux qui la composent - P. Grateloup en possède, par exemple, une en or - reste rare durant tout le siècle, et dans cette ville où les horloges publiques et les cloches rythment la vie de la majorité de la population, un objet des plus prestigieux ; celui qui en possède un exemplaire s'approprie le temps, en en acquérant une conscience plus précise qui doit influer sur ses représentations mentales et ses processus réflexifs. Au cours du siècle, tandis que la crainte d'une corruption de l'air par les "mauvaises exhalaisons" urbaines aiguise la sensibilité olfactive, posséder un corps parfumé avec une "eau d'odeur" dont les fragrances se démarquent des effluves qui se dégagent des corps du commun, devient une forme subtile de distinction qui séduit même certains ecclésiastiques [23].

L'observation de cette culture matérielle urbaine, nous renseigne sur les paradoxes d'une petite ville commerçante (Dax compte à la fin de l'Ancien Régime, entre trois mille cinq cents et quatre mille habitants) aux fonctions importantes (la ville, qui est aussi cité épiscopale, est au centre des ressorts d'une sénéchaussée, d'un présidial et d'une élection). Certains traits de culture matérielle citadine font oublier la petite taille de la cité : l'intégration à l'économie maritime aturienne se manifeste par certaines consommations, tels les meubles de sapin ou les fromages venus de Hollande, ou pour les plus aisés par la sensibilité à des modes qui pénètrent par la porte océane bayonnaise ; la présence au sommet de la hiérarchie locale, du fait de l'importance des fonctions, de quelques hommes puissants, intégrés à des réseaux de sociabilité qui s'étendent bien au delà des pays de l'Adour et souvent curieux de nouveautés (le cas du dernier évêque de l'Ancien Régime, fort imprégné d'un goût parisien dont témoignent nombre des objets qui l'entourent et sa tentative d'introduire ici le missel et le bréviaire en usage dans la première ville du royaume, est éloquent) a joué un grand rôle dans la pénétration locale de consommations de luxe qui se sont par la suite lentement diffusées, au gré notamment des ventes de meubles, au sein d'une plus large élite dacquoise, avant de pénétrer, parfois, au terme d'un (très) long processus de vulgarisation, dans les foyers de la majorité de la population.

En revanche, certains traits des pratiques de consommation qui présentent de fortes analogies avec celles qui ont cours dans les campagnes des environs mais qui ne se retrouvent pas dans la ville moyenne de Bayonne, rappellent la petite taille de la cité, ainsi l'importance dès le début du siècle du mobilier de chêne et de pin (le noyer domine alors dans le port maritime) ou la consommation de pains tout ou en partie de seigle, assez importante pour qu'ils soient mentionnés lors de l'établissement de la taxe, alors que dans la ville moyenne (à Bayonne, mais aussi à Libourne ou à Agen), les registres n'évoquent que des pains de froment (ce qui ne signifie pas que cet idéal se réalise toujours) [24].

La ronde de gestes et d'objets à laquelle nous convie l'histoire de la culture matérielle n'est en rien la danse macabre d'un monde dont il faut déplorer la perte, bien au contraire, elle nous invite à jeter un regard plus attentif sur le délire de la matérialité contemporaine.

Notes

1 - A.D.L., 2 B 988, 25/09 et 15/10/1758 ; 2B 1003, 04/10/1779 ; Es 88, Dax DD 5 (146), 1784 ; Borda d'Oro, *Mémoires pour servir à l'histoire du règne minéral des environs de Dax*, Ms S. de Borda, p.p. 335-336 et Tucoo-Chala P., " Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour en 1767... ", *Revue de Pau et du Béarn*, 1989, p. 115.

2 - A.D.L., 1Q 145, Dargoulet, 09/Pr/An 3 ; 3E 16/95, 01/05/1790 ; Belloc J. (dir.), *Etude sur le patrimoine architectural et urbain de Dax*, C.A.U.E. 40, 1987, p. 7 et J.-A. Dulaure, *Description des principaux lieux de France...*, T3, Paris, 1788, p. 180.

3 - A.D.L., Es 88, Dax DD 5 (146), 1784 et DD 3, 28/10/1773 ; 3E 16/75, 13/02/1750 ; 3E 23/106, Marquis de Poyanne, 05/11/1782 ; J. Subes, "Le château des évêques d'Acqs...", *Bull. Soc. Borda*, 1974, n°353, p. 38 et D. Roche, *Le peuple de Paris* (1981), Paris, 1998, p. 207.

4 - Belloc J. (dir.), *Etude sur le patrimoine architectural et urbain de Dax*, C.A.U.E. 40, 1987, p. 8 ; A.D.L., 3E 2/59, 21/05/1754 ; 3E 23/111, V. Saint-Cristau, 31/01/1792 ; 3E 23/53, P. Deiris, 14/09/1722 ; 3E 23/106, A. Dusolles Saint-Martin, 13/11/1782 et 3E 23/106, Marquis de Poyanne, 05/11/1782.

5 - Pontet J., "La modernisation urbaine de Dax au XVIIIe siècle.", *Les Landes-Forêt-Thermalisme*, Dax, 1989, p.p. 176-177 ; J.-A. Dulaure, *Description des principaux lieux de France...*, T3, Paris, 1788, p. 181 ; A.D.L., Es 88, Dax, DD 3 (13-14), 1737-1739 ; FF 12, 13/08/1780 et 04/02/1740 et CC 8, 21/03/1762.

6 - Heredia (de) J.-M., "Le lit", *Les trophées* (1893), Paris, 1989, p. 160 ; A.D.L., 3E 16/81, C. Castaing, 30/07/1763 ; 3E 23/106, P. Betlocq, 25/07/1782 et 3E 2/13, J. Darrigrand, 25/10/1751.

7 - A.D.L., 3E 23/25, P. Casade, 15/10/1687 ; 3E 16/81, M. Laborde, 03/02/1763 ; 3E 23/106, Marquis de Poyanne, 05/11/1782 et 1Q 145, Le Quien de la Neufville, 27/03/1793

8 - A.D.L., 3E 2/15, Demoiselle, Des Sablons, 13/10/1754 ; 1 Mi 136 R1, Marquis de Poyanne, 30/10/1781 et 3E 16/95, P. Grateloup, 18/05/1790.

9 - A.D.L., 3E 2/64, P. Magesse, 20/06/1772 ; 3E 2/14, J. Lagarde, 06/08/1753 et J.-J. et T. Borredon, *Faïenceries du Bassin de l'Adour*, Samadet, 1994, p. 127.

10 - A.D.L., 3E 16/51, F. de Puyo, 28/10/1762.

11 - A.D.L., Es 88, Dax, HH 3, 22/10/1765 ; CC 8, 25/04/1762 ; 1Q 145, Dargoulet, 09/Pr / An 3 ; 3E 2/14, J. Lagarde, 06/08/1753 ; A. A. Parmentier, *Mémoire... blé d'Espagne*, Bordeaux, 1785, p. 142 et C. Daugé, "Les prix au marché de Dax", *9e congrès U.S.S.O.*, Dax, 1926, p. 116.

12 - A.D.L., Es 88, Dax, FF 13, 28/10/1770 ; 3E 16/47, A. Noubois, 01/07/1733 et 1 Mi 136 R1, Marquis de Poyanne, 30/10/1781 ; S. Lerat, *Les pays de l'Adour...*, Bordeaux, 1963, p. 390 et F. Roudaut, "Les vaches bretonnes au XVIIIe siècle", *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Rennes, 1991, p. 320 et p. 323.

13 -A.D.L., 3E 2/13, P. Duval, 11/12/1752.

14 - A.D.L., 2B 965, 1736 et compte pour Ducos, greffier, 24/04/1734-08/02/1735 ; 2B 980, 06/03/1750 ; 1750 ; 2B 1007, 07/12/1785 ; Es 88, Dax, HH 6, 28/05/1773, 10/04/1781, 29/02/1782 ; 2 B 990, 22/05/1760 et P. Tucoo-Chala, "Avec Malesherbes...", *Revue de Pau et du Béarn*, 1989, p. 130 ; A.D.L., 3E 16/47, A. Noubois, 01/07/1733 ; H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité général des pesches...*, Paris, 1772, T 2, p. 268 et p. 332.

15 - A.D.L., Es 88, Dax, CC 8, 05/02/1755 et 25/04/1762 ; 1 Mi 136 R1, Marquis de Poyanne, 30/10/1781 et 1Q 145, Dargoubet, 09/Pr /An 3.

16 - A.D.L., Es 88, Dax, GG 35, 1695.

17 - Lerat S. (dir.), *Landes et Chalosses*, Pau, 1983-1984, p. 539 ; A.D.L., Es 88, Dax, HH 3, 14/04/1737 ; CC 8, 25/04/1762 ; 3E 16/51, F. de Puyo, 28/10/1762 ; 1 Mi 136 R1, Marquis de Poyanne, 30/10/1781 et H. Giaufret Colombani et M.-T. Mascarello, "De dictionnaires en *Encyclopédie...*", *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 62.

18 - A.D.L., 3E 2/15, Demoiselle Des Sablons, 13/10/1754 ; Es 88, CC8, compte entamé le 14/04/1743.

19 - A.D.L., 3E 23/106, A. Dusolles Saint-Martin, 13/11/1782 et 3E 16/47, A. Noubois, 01/07/1733.

20 - Pellegrin N. , "Chemises et chiffons...", *Ethnologie française*, 1986, p. 284 et Roche D., "Le bidet ou le mot impudique", *Du luxe au confort*, Paris, 1988, p.p. 160-161 ; A.D.L., 3E 2/13, J.-B. de Lalande Fabas, 11/05/1752 ; 3E 23/106, Marquis de Poyanne, 05/11/1782 ; 2B 1011, Ab. Batbedat, 20/07/1790.

21 - A.D.L., Es 88, Dax, FF 12, 15/09/1781.

22 - A.D.L., 3E 16/96, Testevin et Castets, 22/09/1791 ; 3E 16/51, F. de Puyo, 28/10/1762 et 3E 16/95, P. Grateloup, 18/05/1790.

23 - A.D.L., 3E 23/25, P. Casade, 15/10/1687 ; 3E 23/106, A. Dusolles Saint-Martin, 13/11/1782 et 3E 16/95, P. Grateloup, 18/05/1790.

24 - Pontet J. , "La modernisation urbaine...", *Les Landes-Forêt-Thermalisme*, Dax, 1989, p. 173 ; Subes J. , "Le château des évêques d'Acqs...", *Bull. Soc. Borda*, 1974, n°353, p. 42 et Campbell C., "Understanding traditional and modern patterns of consumption in eighteenth-century England : a character-action approach", *Consumption and the world of goods*, Londres et New York, 1993, p. 40.
